



Mâcon, Mâcon-Villages,

Mâcon *suivi du nom du village*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Régionales du vignoble du Mâconnais, en Saône-et-Loire.

La dénomination VILLAGES ou le nom de la commune d'origine ne peut être adjoint à celui de MÂCON que pour les vins récoltés à l'intérieur de l'aire délimitée de l'appellation MÂCON-VILLAGES sur le territoire des 26 regroupements de communes identifiés.

Communes de production :

Mâcon : communes de l'arrondissement de Mâcon et 11 communes proches.

Mâcon-Villages : Azé, Bray, Burgy, Bussièrès, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Fuissé, Igé, Loché, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Montbellet, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Saint-Gengoux-le-National, Solutré-Pouilly, Uchizy, Vergisson, Verzé, Vinzelles.

CARACTÈRES DES VINS

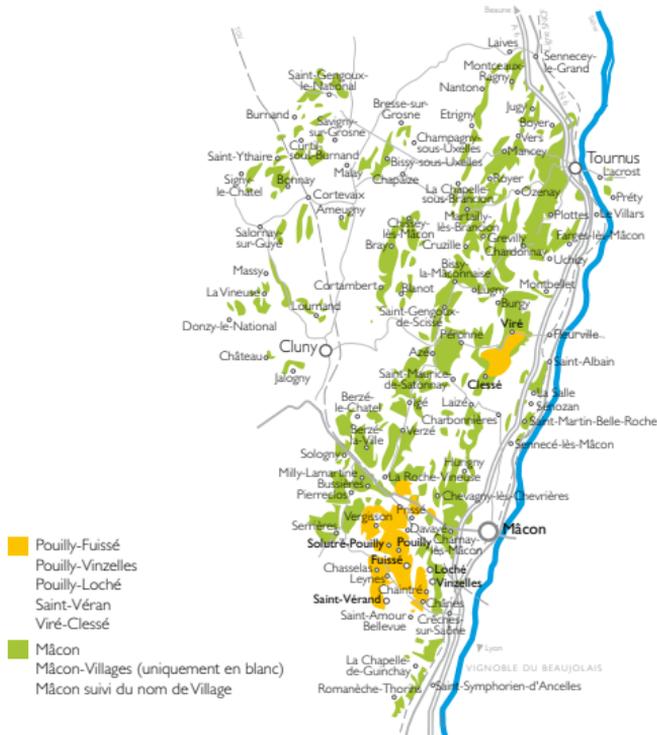
Les **vins blancs** du Mâconnais ont des robes or blanc ou or jaune paille, à reflets argentés ou verdâtres, luisantes et douces. Au nez, leurs arômes suggèrent le genêt, la rose blanche, l'acacia, le chèvrefeuille, la fougère, la verveine, la citronnelle, les agrumes (pamplemousse, mandarine). Des nuances de pin, de coing, de fenouil apparaissent en fin de bouche. Au palais, le paysage varie selon les villages et leurs terroirs. Il s'agit de vins frais et gouleyants, secs mais bien fruités. Ils disposent d'une bonne concentration, avec le support acide nécessaire à leur durée. Rondeur et suavité les caractérisent.

CONSEILS DU SOMMELIER

Blanc : à l'apéritif bien sûr, pour le charme insolent de sa belle allure vive, sur des gâteaux secs, cacahuètes et olives. Mais son caractère polyvalent, associé à sa vivacité, sa rondeur, sa suavité et sa complexité aromatique, en fait un vin très facile à associer, car il est d'un équilibre très complet : les volailles et le veau en sauce crémée le vénèrent en hiver, tout comme les risottos bien crémeux à la viande, ou au poisson. En été, les poissons grillés, les antipasti froids et ratatouilles, les salades complexes avec de l'oignon ne lui résistent pas. Il les roule dans sa force aromatique toute fruitée. Même les sushis et les fromages de chèvre l'ont adopté.

Températures de service : 10 à 11 °C à l'apéritif,

11 à 12 °C durant le repas.



SITUATION

La Bourgogne du Sud offre à la vigne un fourmillement de vallées et de vallons teintés de couleurs d'aquarelle. Entre la Côte Chalonnaise et la roche de Solutré, les monts du Mâconnais s'étendent sur quelques 40 kilomètres, bordés par la Saône et la Grosne. Implantée ici dès l'époque gallo-romaine, la vigne connut un vif élan grâce aux puissantes abbayes de Cluny et de Tournus. Quelle heureuse nature, chantée par Lamartine, l'enfant du pays ! La ville de Mâcon maintient fortement les traditions de ce vignoble au visage aimable et souriant. Instituées en 1937, les Appellations d'Origine Contrôlée des vins blancs du Mâconnais peuvent être appelées (en Chardonnay) dans l'arrondissement de Mâcon et de ses 11 communes environnantes : Mâcon-Villages et Mâcon suivi du nom de la commune d'origine.

TERROIRS

Les monts du Mâconnais forment un ensemble de coteaux séparés par des failles parallèles et orientés nord/nord-est ou sud/sud-ouest. Ceux-ci sont favorables à la vigne. En Chardonnay, les vins de garde proviennent de sols bruns calciques ou calcaires, de rendzines. Les terrains siliceux, argileux ou sableux, souvent mêlés à des « chailles », ou galets de grès, favorisent le Chardonnay plus précoce.

COULEUR(S) ET CÉPAGE(S)

Vins **blancs**, cépage **Chardonnay**.

PRODUCTION

Superficie en production* :

1 hectare (ha) = 10 000 m² = 24 ouvrées

3 767,91 ha, dont

Mâcon : 77,64 ha

Mâcon-Villages : 2 042,82 ha

Mâcon + nom de commune :

1 647,45 ha

Récolte moyenne annuelle :**

1 hectolitre (hl) = 100 litres = 133 bouteilles

228 038 hl, dont

Mâcon : 5 022 hl

Mâcon-Villages : 127 610 hl

Mâcon + nom de commune :

95 406 hl

*en 2018 ** moyenne 5 ans 2014-2018



Mâcon,

Mâcon *suivi du nom du village*



APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE

Appellations Régionales du vignoble Mâconnais, en Saône-et-Loire. Le nom de la commune d'origine peut être adjoint à celui de MÂCON lorsque le vin est produit sur les aires délimitées des 20 regroupements de communes définis dans le décret.

Communes de production :

Mâcon : **communes de l'arrondissement de Mâcon et 11 communes proches.**

Mâcon suivi du nom de la commune d'origine : **Azé, Bray, Burgy, Bussières, Chaintré, Chardonnay, Charnay-lès-Mâcon, Cruzille, Davayé, Igé, Lugny, Mancey, Milly-Lamartine, Péronne, Pierreclos, Prissé, La Roche-Vineuse, Serrières, Saint-Gengoux-le-National, Verzé.**

CARACTÈRES DES VINS

La robe des **vins rouges** du Mâconnais va du rouge cerise au rubis foncé, en passant par le grenat soutenu. Les reflets violacés sont typiques du Gamay. Au nez, leurs arômes développent des accents de petits fruits rouges et noirs (groseille, myrtille), où se marient le sous-bois, le champignon, le noyau, l'animal. L'âge les tire vers le pruneau, le poivre. Pleins de vitalité et d'entrain, ils sont d'une nature charnue et spontanée. Gais et friands, un peu durs et corsés dans leur jeunesse, ils s'adoucissent et se lissent. Structure et texture d'excellente tenue.

CONSEILS DU SOMMELIER

Rouges : parfumés, charnus et vivants, ils accompagnent à merveille la charcuterie fine, comme les jambons, terrines et pâtés, dont la texture ronde et grasse est équilibrée par la vivacité du vin. Le même rôle enjôleur et assouplissant s'obtient avec les viandes fibreuses et subtiles, comme le lapin et le bœuf bouilli ou braisé. Parfait aussi sur les hamburgers maison et les tapas, auxquels ils confèrent vivacité et allure en bouche, les vins de Mâcon accompagnent aussi les salades composées estivales, toujours grâce à leur force aromatique et à leur caractère enjoué.

Température de service : 14 à 15 °C.

Rosés : gourmands et vifs, ils s'imposent sur les charcuteries, les couscous, tajines et taboulés, les gratins végétariens, les omelettes, les tartes aux oignons, les hamburgers et les pizzas.

Température de service : 11 à 12 °C.

